

《港面包港味道》

图书基本信息

书名：《港面包港味道》

13位ISBN编号：9787535958150

10位ISBN编号：753595815X

出版时间：2013-5

出版社：邱勇灵 广东科技 (2013-05出版)

作者：邱勇灵

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《港面包港味道》

作者简介

邱勇灵，1979年进入烘焙行业，从面包和西点学徒做起。他在从事烘焙业的20多年时间里，曾在香港多间面包店和酒店西点部任职。1989年起加入香港京华国际酒店担任面包部主管至今。他业余时间多家青年中心和职工会业余进修中心开办授课。

《港面包港味道》

书籍目录

备好材料做面包 一、港式面包的基本面团 二、常用馅料大检阅 三、材料大检阅香港面包大检阅 超人气面包黄金三文治黑钻包朱古力摩卡面包提子扭纹丹麦包酥皮柠檬芝士蛋糕面包肉松芝士蛋糕卷鲜奶球榛子杏仁牛角包芝麻火腿芝士包香橙芝士包超软芝士包肉松包法式比萨比萨牛角包杏仁酥条竹炭猪仔包意式芝士条串烧三兄弟 健怡养生面包黑糖咖啡卷健怡全麦包全麦方包绿茶方包动物方包蔓越莓核桃健康包蔓越莓芝味杏仁圈中东包金枪鱼中东包法式蒜蓉包提子松饼扭纹杏仁条南瓜包芋蓉包栗子包 典型港式面包飞机餐包（广东餐包）排包车轮包椰蓉包肠仔包午餐肉包金枪鱼包提子辫包大、小麦包菠萝包墨西哥包芝士条鸡尾包玉米咸牛肉包叉烧包蘑菇鸡包椰丝奶油包朱古力奶油筒汉堡包咸方包（枕头包）芝麻卷十字包炸甜甜圈炸咖喱牛肉包炸蛋球蛋挞椰挞鸡派概说香港面包

《港面包港味道》

编辑推荐

邱勇灵编著的《港面包港味道》以点心为主题，透过其发展历史、品种演变和制作特色，说香港潮流点心，大部份点心会有制作步骤、图解说明，点出点心的味型或特色，加深读者们了解港式面包的独特性。强化面包制作折叠手法的说明，配以图解阐释步骤，并且挑选香港现时面包店潮流面包进行示范。书末简述香港面包发展历史，能让读者们多了解香港本土的饮食发展历史，丰富品尝的乐趣。书中还加插了时下日本和中国台湾流行的竹炭面包，味道颇特别而卖相富特色。

《港面包港味道》

精彩短评

1、不是我想要的那种烘焙书，图解太简单，什么是红酵母？有些材料是1 / 4杯，有些是一茶匙，不知道如何备料，材料多是添加了食品添加剂的，对于追求健康生活的家庭来说，不是很适用

《港面包港味道》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com